

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszeripari alapgépek I.

MMLABEGC433

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kovács Attila József

Félév / Semester: 2016/17/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 12/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A szak célja az, hogy az itt végző szakemberek az élelmiszeripar teljes vertikumáról átfogó képet kapjanak.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tárgy keretében a hallgatók megismerkednek az élelmiszeripar egyes ágazataiban alapvető szerepet játszó gépek és berendezések termelési-technikai feladataival, a munkavégzés technológiai vonatkozásaival, a korszerű konstrukciós megoldások alternatíváival. Így a hallgatók megfelelő szintű képzettséget kapnak a gépek alkalmazásával, üzemeltetésével kapcsolatban jelentkező műszaki és alkalmazástechnikai problémák megoldásához.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

- Fábry György (szerk.) (1995): Élelmiszer-ipari eljárások és berendezések. Mezőgazda Kiadó.
- Ábrahám Tibor (szerk.) (1980): A betakarítástól a csomagolásig. A konzervgyártás műveleteinek gépei. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Ludwig Narziss (1981): A sörgyártás. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Tomay Tibor (szerk.) (1973): Gabonaiipari Kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Imre László (szerk.) (1974): Szárítási Kézikönyv. Műszaki Kiadó, Budapest.
- Hollosi S., Szűcs M., Zsarnóczai L., Walkó G. (1980): Édesipari Gépek. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Mercz Árpád (1981): Az italgyártás gépei. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.